

Subject: Une «salade de masques»

Date: Thursday, 3 September 2020 at 15:05:33 Central European Summer Time

From: panissimo

To: office@cebp.eu

Si vous ne pouvez pas lire cet e-mail, [cliquez ici](#).



3 sep

NEWSLET

«panissimo» le journal sectoriel | Ecole professionnelle Richemont



Cours Richemont

Mise en scène de votre magasin

Jeudi, 24 septembre 2020

Le concept de votre magasin, vos vitrines, vos emballages, la présentation de la marchandise sont des éléments marketing puissants. Dans ce cours, vous traiterez différents thèmes saisonniers et actuels.

Détails du cours...»



Le port du masque obligatoire

Trop de cuisiniers «gâtent la sauce»

La situation actuelle dans notre branche, dans le monde est difficile en raison du coronavirus. Pour ne rien arranger, un «salade de masques» se prépare dans toute la Suisse: chaque chef a sa propre petite soupe, en y ajoutant des épices ici et là. **suite...»**



L'énergie solaire, une opportunité

De consommateur à producteur

Pour les entreprises à forte consommation énergétique, ce sont les boulangeries-confiseries, l'investissement dans leur propre production solaire peut s'avérer rentable. « panissimo » met en lumière le potentiel et a interrogé plusieurs entrepreneurs à ce sujet.

[suite...»](#)



L'énergie solaire, une opportunité

« C'était une bonne décision »

« panissimo » a interrogé trois entrepreneurs de la boulangerie-confiserie. Ils expliquent pourquoi ils comptent sur l'énergie solaire et content leurs expériences en la matière.

[suite...»](#)



Le boulanger-confiseur suisse ne s'enrichit pas en du pain

«Nulle part ailleurs dans toute l'Europe, le pain et les céréales coûtent autant qu'en Suisse, à savoir 1,64 fois plus.» Vous pouvez lire la semaine dernière en grandes lettres dans les médias. Cependant, les consommateurs ne doivent pas comparer aux pommes...

[suite...»](#)



Cours Rlichemont

Cours thématique boulangerie-pâtisserie, Région Val de Romandie à Pully

Vendredi, 25 septembre 2020

L'individualisation devient de plus en plus importante pour vous. Êtes-vous prêt pour l'avenir, pour des produits de haute qualité personnalisés individuellement?

[Détails du cours...»](#)



swissbaker-blog

Tirer profit du Swiss Bakery Trophy pour sa propre production

En plus d'offrir un moyen de tester la qualité de ses produits, le concours Swiss Bakery Trophy (SBT), dont la prochaine édition se déroulera du 28 octobre au 1er novembre 2021, offre des conseils de communication aux participants.

[suite...»](#)



pis

**L'herboriste Julia Zumbühl: «Les herbes sa
ont bien plus à offrir que juste leur arôme**

► Apprenez-en davantage et découvrez des recettes aux herbes



Le nouveau mode de vie influence la branche

Covid-19, le mouvement mondial pour le climat, la numérisation, l'individualisation... Autant de facteurs qui ont changé les valeurs des Suisses. Quelles sont les tendances ? Qu'est-ce que cela signifie pour la branche ? Le rapport n° 3 traite du thème des valeurs ».

suite...»



Cours Richemont

Potpourri autour de l'emballage

Mardi, 20 octobre 2020

Lors de cet atelier, nous ne fixons aucune limite à la créativité. Apportez vos idées, partagez vos expériences et laissez parler votre créativité.

Détails du cours...»

swissbaker-jobs:

Les offres d'emploi se trouvent ici...»

Calendrier des manifestations:

Les événements des boulangers-confiseurs se trouvent ici...»

Faites part de vos événements à: info@swissbaker.ch

Revue de presse BCS:

Notre branche dans les médias...»

Déjà abonné à « panissimo » ?

Vous n'êtes pas encore abonné à la version papier de « panissimo ». Vous pouvez le faire directement sur notre site web. **Pour s'abonner...»**

Abo d'une année : CHF 99.-

Abo d'une demi-année : CHF 69.-

Abo d'une année pour apprenti : CHF 52.-

Pour rester toujours informé !

Votre avis nous intéresse ! Ecrivez-nous à panissimo@swissbaker.ch



Visitez les boulangers-confiseurs sur
Instagram...»



Visitez les boulangers-confiseurs
sur **Facebook...»**

Contact



Seilerstrasse 9
CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 14

info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

panissimo

Seilerstrasse 9
CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 15

panissimo@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch/panissimo

Avenue Général-Guisan
CH-1009 Pully
Tel. 041 375 85 90

info@richemont.swiss
www.richemont.swiss

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette newsletter, vous pouvez gratuitement vous **désabonner ici**.

«panissimo»
Seilerstrasse 9 | CH-3001 Bern
Tél. 031 388 14 15 | Fax: 031 388 14 24
panissimo@swissbaker.ch | www.swissbaker.ch